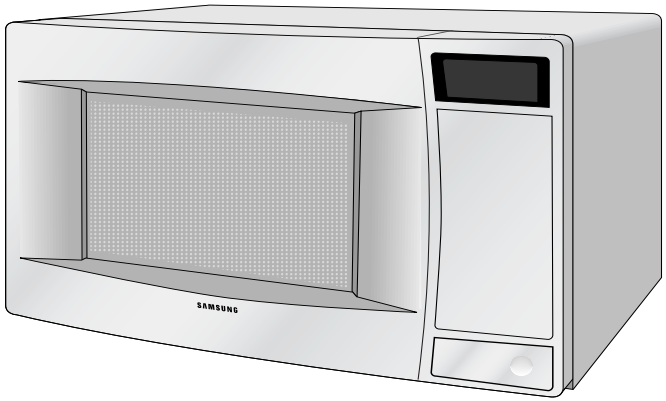
Horno de Microondas

Manual del Usuario

MW610WA / MW610WB
MW620WA / MW620WB
MW630WA / MW630WB



Seguridad **2**
Su nuevo horno de microondas **5**
Revisando las partes 5
Preparando su horno de microondas 5
Guía de Operación **6**
Revisión de Operación 6
MW610WA / MW610WB Panel de Control 6
Características y Control 6
MW620WA / MW620WB Panel de Control 7
Revisión de Operación 7
Cuadro de Cocinado a Variedad de Potencia 7
MW630WA / MW630WB Panel de Control 8
Revisión de Operación 8
Funcionamiento del Botón de Roce Digital 9
Desconhelado 10
Tiempo de Cocinado 10
Programación de Dos Etapas 10
ENCENDER 11
Pausa/Cancelar 11
¿Cómo corregir los errores en la programación? 11
Limpieza y Mantenimiento 11
Instrucciones de Cocinado **12**
Utensilios de cocina 12
Probando Utensilios 12
Técnicas de Cocinado 13
Consejos Generales 13
Guías de Cocción 14
Guía para cocinar huevos en su microondas 15
Guía de Descongelado 16
Recetas 17
Apéndice **19**
Guía de importunos 19
Limpieza y cuidados 19
Especificaciones 20
Guía Rapida ..... **Portada Trasera**

Code No.: DE68-01742A

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1) La puerta (torcida o abollada),
   2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3) Sellos de la puerta u superficies que sellan..

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS” en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las “Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra” en la página 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.
- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No use ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No use ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 115 a 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

ADVERTENCIA

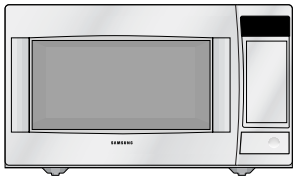
Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Su nuevo horno de microondas

Revisando las partes

Desempaque su horno de microondas y asegúrese que todas las partes están completas. Si hay algún faltante o alguna pieza esta rota, llame a su vendedor.



Horno de Microondas

Manual De Instruccions

Anillo Guía Rodante

Plato giratorio

Tarjeta de Reistro

Gracias por Elegir a SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Distribuidor _____

Preparando su horno de microondas

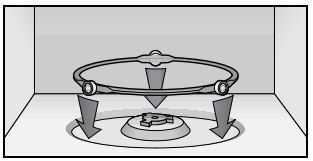
1 Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifásica. Una ves conectado, en la pantalla aparecerá:

Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

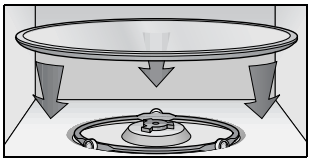
2 Abra la puerta del horno presionando el botón debajo del panel de control.

3 Limpie el interior con un trapo húmedo.

4 Coloque el anillo pre-montado en el centro del horno.



5 Coloque el platillo de vidrio encima del anillo haciendo que las orejas de vidrio del centro de platillo se fije seguramente en las orejas sobre el plano de horno.



Guía de Operación

Revisión de Operación

1 Enchufe el horno de microondas con la salida AC.

2 Abra la puerta y coloque el alimento dentro del horno.

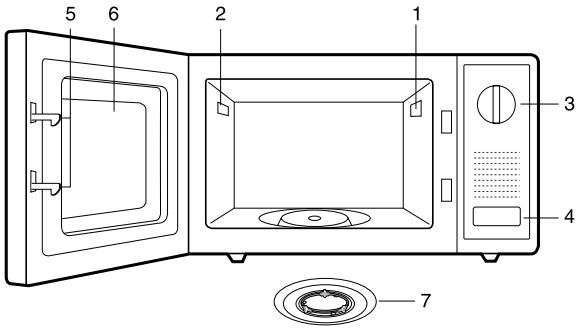
3 Ajuste en el Reloj en tiempo necesario. (Se encenderá la luz del horno.)

4 Cierre la puerta. (Comenzará el cocinado de microondas y funcionará el plato giratorio.)

NOTA 1

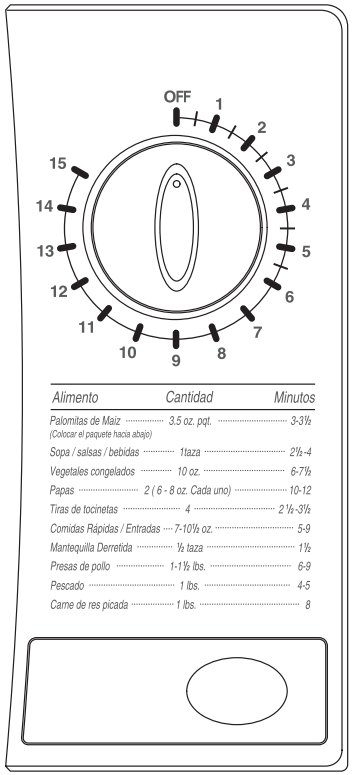
1. Si el tiempo de cocinado es menos a 2 minutos, primero, gire el ajustador hasta oír la marca de 2 minutos, y luego retorne el ajustador hacia el tiempo que desea.
2. Cuando se haya completado el período de cocinado se apagará automáticamente el horno de microondas.

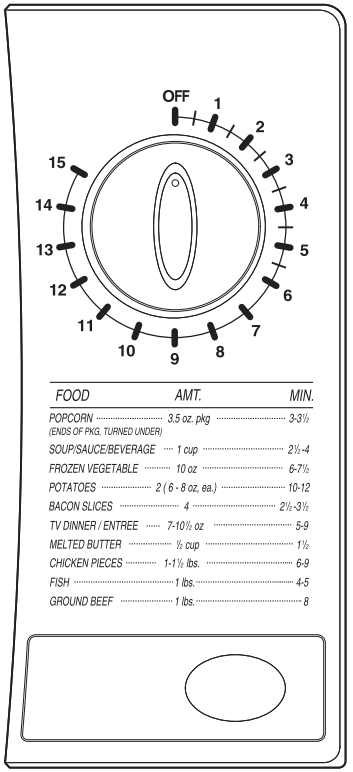
Características y Control



1. Lámpara de Horno
2. Aberturas de Ventilación
3. Reloj (Reloj de 15 Minutos)
4. Botón de Abrir la Puerta
5. Picaportes de la Puerta y Engranajes de Seguridad
6. Puerta del Horno con ventana trasparente
7. Plato de Vidrio (Plato Giratorio) y Guía Rodante

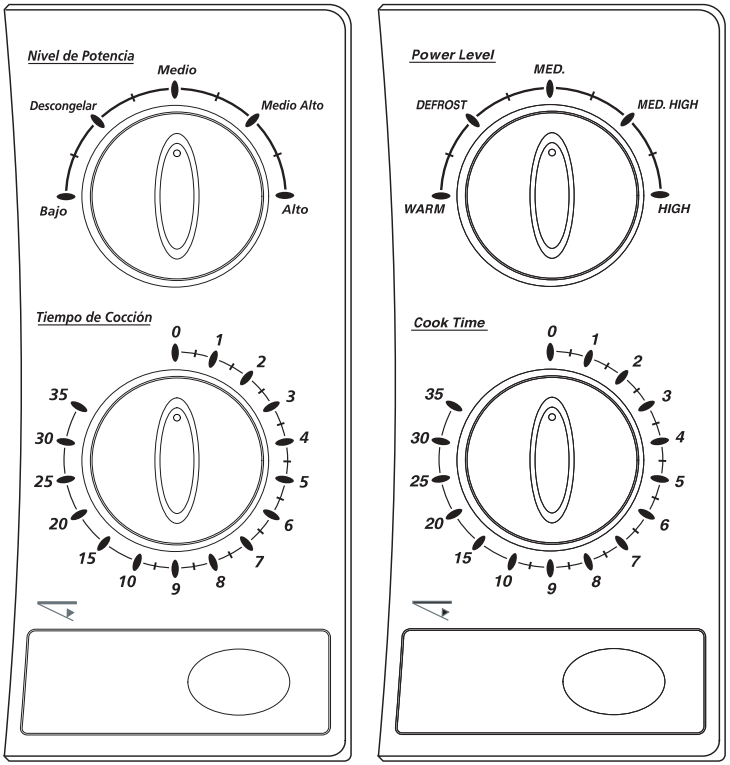
MW610WA / MW610WB Panel de Control





Guía de Operación

MW620WA / MW620WB Panel de Control



Revisión de Operación

1 Enchufe el horno de microondas con la salida AC.

2 Abra la puerta y coloque el alimento dentro del horno.

3 Ajuste el Reloj el tiempo necesario. (Se encenderá la luz del horno.)

4 Gire el Tirador de Control de Potencia hacia el nivel de potencia deseado : Caliente, Desconhelado, Medio, medio-Alto, o Alto.

5 Cierre la puerta.

(Comenzará el cocinado de microondas y funcionará el plato giratorio.)

NOTA 1

1. Si el tiempo de cocinado es menos a 2 minutos, primero, gire el ajustador hasta oír la marca de 2 minutos, y luego retorne el ajustador hacia el tiempo que desea.
2. Cuando se haya completado el período de cocinado se apagará automáticamente el horno de microondas.

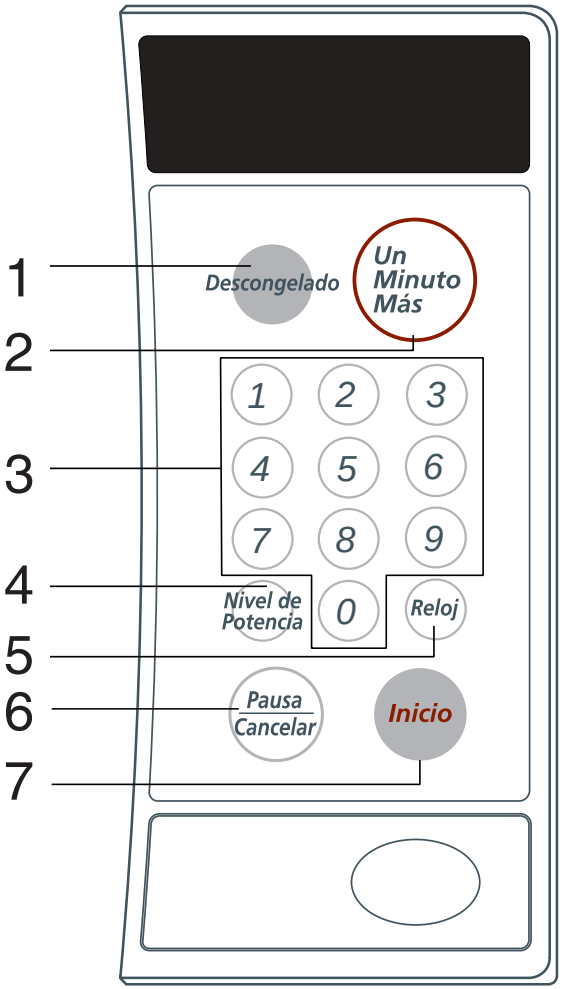
Cuadro de Cocinado a Variedad de Potencia

El Control Variable de Cocinado le permite seleccionar la cantidad de la energía del microondas y el porcentaje de Cocinado/Descongelado. Hay 5 niveles de potencia pre-programada.

Nivel de Potencia	Porcentaje
Alto	100% / 600W
Medio-Alto	70% / 420W
Medio	50% / 300W
Descongelado	30% / 180W
Caliente	10% / 60W

Guía de Operación

MW630WA / MW630WB Panel de Control



Revisión de Operación

1. **Defrost(Descongelado)** **página 10**
   Presione para ajustar el tiempo a descongelar del alimento que será descongelado.
2. **One Minute+(Un Minuto +)**
   Presione una ves por cada minuto de cocinado en alto nivel de poder.
3. **Botones Numéricos**
   Ajuste el tiempo o la cantidad a cocinar y los niveles de potencia destintos a "Alto".
4. **Power level (Nivel de Potencia)**
   Ajuste de otros niveles de poder además del alto.
5. **Clock(Reloj)** **página 9**
   Ajuste de la hora.
6. **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)**
   Presione para pausa o corregir un error.
7. **Start(Inicio)**
   Presione para comenzar cocción.

Guía de Operación

Funcionamiento del Botón de Roce Digital

(MW630WA/MW630WB)

El botón de roce digital sobre el panel de control ofrece los medios a programar el horno para sus operaciones específicas de cocinado. Cada medio y su funcionamiento están descritos brevemente de la siguiente manera:

Toque de Nivel de Potencia — Se usará para seleccionar los niveles de potencia (10-Hi) en las operaciones de cocinado.

Hay diez niveles de potencia indicados en el cuadro abajo.

Botón	Toque	Visualización	Salida	Título de Nivel
Nivel de Potencia	Una Vez	PL:Hi	600W	Alto
	Dos Veces	PL:90	540W	Sauté
	3 Veces	PL:80	480W	Recalentamiento
	4 Veces	PL:70	420W	Medio-alto
	5 Veces	PL:60	360W	Simmer
	6 Veces	PL:50	300W	Medio
	7 Veces	PL:40	240W	Medio-Bajo
	8 Veces	PL:30	180W	Descongelado
	9 Veces	PL:20	120W	Bajo
	10 Veces	PL:10	60W	Caliente

Reloj – Se usará para ajustar el reloj con el tiempo real del día y para reajustar el reloj cuando sea secesario.

Botones de Roce Numéricos - Se usará para ajustar el reloj, y para programar el tiempo deseado a cocinar y descongelar.

Botón de Roce de Descongelado – Se usará para deshelar el alimento congelado.

Botón de Roce de Cancelar – Para y limpia todas las operaciones de cocinado y los programas sólo con la excepción de Reloj.

NOTA

1. Si usted programa las instrucciones en el horno sonará un zumbido corto. Cuando usted toque el botón de roce, pero no se produzca el zumbido quiere decir que el horno no ha aceptado o no puede aceptar las instrucciones.
2. Cuando complete el programa de cocinado, el horno se apagará automáticamente y dará cuatro zumbidos.

Ajuste de Reloj

1 Enchufe el horno con el receptáculo de la pared.

Se visualizará en la pantalla "88:88".

2 Toque el **RELOJ**.

Se visualizará en la pantalla "0".

3 Programe el tiempo del día tocando los botones de roce numéricos en secuencia.

Por ejemplo, para programar las 12:59 (am o pm), toque los botones de roce numéricos 1, 2, 5 y 9. Se visualizará en la pantalla "12 59" sin dos puntos.

4 Toque el **RELOJ**.

Aparecerán los dos puntos y el tiempo del día se visualizará siempre y cuando esté conectado el cordón de la energía.

NOTA

1. Para reajustar el tiempo del día en la pantalla de visualización, pulse el botón de rece de RELOJ. Se visualizará el número "0" en la pantalla.
2. El tiempo entre 00:00 y 00:59 es imposible a ajustar.
3. Si usted quiere modificar el tiempo antes de ajustarlo, toque el botón de roce de cancelar.

Guía de Operación

Desconhelado

La programación de descongelado está diseñada para deshielar rápidamente el alimento congelado y es uno de los espléndidos avances del horno de microondas.

- El Nivel de Potencia 30 es ajustado automáticamente para descongelado.

1 Coloque el alimento congelado dentro del horno y cierre la puerta.

2 Toque **DESCONGELADO**. Se visualizará en la pantalla PL:30.

3 Programe el tiempo de descongelar (hasta 99 min. 99 seg.) tocando los botones de roce numéricos. Por ejemplo, para programar los 5 minutos y 35 segundos, toque 5, 3 y 5 consecutivamente. Se visualizará en la pantalla "5:35".

4 Toque **ENCENDER**. La marca del tiempo de descongelado comenzará a disminuir y empezará el descongelamiento del alimento. Cuando se haya completado el descongelado, el horno dará cuatro zumbidos y se apagará automáticamente, y luego reaparecerá el tiempo del día en la pantalla de visualización.

Véase la página 16 para la Guía de Descongelado.

Tiempo de Cocinado

Programación de Una Etapa

1 Toque el **NIVEL DE POTENCIA**. Seleccione uno de los diez Niveles de Potencia tocando el botón de roce de **NIVEL DE POTENCIA**. Por ejemplo, para programar PL:50, toque el botón de roce de **NIVEL DE POTENCIA**, 6 veces. Cuando usted toca repetidamente el botón de roce de **NIVEL DE POTENCIA**, descenderá el Nivel de Potencia un 10 porciento del nivel de la potencia ALTO.

2 Programe el tiempo de cocinado (hasta 99 min. 99 seg.) tocando los botones de roce numéricos. Por ejemplo, para ajustar los 5 minutos y 30 segundos, toque 5, 3 y 0 consecutivamente. Se visualizará en la pantalla "5:30".

3 Toque **ENCENDER**. La marca del tiempo de cocinado comenzará a disminuir y empezará el cocinado. Cuando termine el cocinado, el horno dará cuatro zumbido y se apagará automáticamente, y luego el tiempo rela del día reaparecerá sobre la pantalla de visualización.

Programación de Dos Etapas

1 Toque el **DESCONGELADO**. Se visualizará en la pantalla "PL:30".

2 Programe el tiempo de descongelado (hasta 99 min. 99 seg.) tocando los botones de roce numéricos. Por ejemplo, para ajustar los 3 minutos y 50 segundos, toque 3, 5 y 0 consecutivamente. Se visualizará en la pantalla "3:50".

3 Toque el **NIVEL DE POTENCIA**. Por ejemplo, para ajustar PL:Hi, toque una vez el botón de roce del **NIVEL DE POTENCIA**. Se visualizará en la pantalla "PL:Hi".

4 Programe el tiempo de cocinado (hasta 99 min. 99 seg.) tocando los botones de roce numéricos. Por ejemplo, para ajustar 4 minutos y 50 segundos, toque 4, 5 y 0 consecutivamente. Se visualizará en la pantalla "4:50".

Guía de Operación

Tiempo de Cocinado, continuación

5 Toque **ENCENDER**. El tiempo de descongelado de primera etapa aparece en la pantalla de visualización y cuenta hasta llegar a cero. Después de terminar el descongelado, el tiempo de cocinado de segunda etapa aparece automáticamente en la pantalla y cuenta hasta llegar a cero.

ENCENDER

Con un toque empezará a funcionar el horno.

Si está abierta la puerta durante la operación del horno, se pasará el cocinado. El botón de roce ENCENDER debe ser tocado de nuevo para continuar el cocinado después de cerrar la puerta.

Pausa/Cancelar

Use el botón de roce **Pausa/Cancelar** para :

1. Eliminar todo cuando se comete un error durante la programación.
2. Cancelar la programación del tiempo.
3. Parar la operación del horno durante su cocinado.
4. Para cancelar la programación durante el cocinado, toque dos veces el botón de roce.

¿Cómo corregir los errores en la programación?

Los errores cometidos durante la programación pueden ser corregidos tocando el botón de roce Pausa/Cancelar y luego re-programando la información correcta.

NOTA

Un programa de cocinado programado en una etapa no puede ser cambiado después de haber empezado a programar en la próxima etapa. Para corregir, el botón de roce **Pausa/Cancelar** debe ser tocado y todas las instrucciones del cocinado deben ser reprogramadas empezando desde la primera etapa.

Ningún cambio en la programación puede ser hecho después de que haya empezado la operación del horno. Para cambiar algo en la programación, usted debe tocar el botón de roce **Pausa/Cancelar** y re-programe enteramente la secuencia. Cuando haga un cambio de esta maenra, tenga cuidado para tener en cuenta el tiempo ya pasado durante la realización del programa anterior antes de programar las nuevas instrucciones.

Limpieza y Mantenimiento

1. No intente manipular o hacer cualquier ajuste o reparación al panel de control de la puerta, interuptores de seguridad, o a otras partes del horno. La reparación del horno debe ser desempeñada por una persona calificada.
2. Mantenga limpio el interior del horno. Las particulas del alimento o el líquido salpicado pueden pegarse en las paredes del horno y en la superficie de la puerta. Estos materiales pueden absorber las microondas y reducir la eficiencia del horno. Limpie todas las manchas con un trapo mojado. Puede usar un detergente suave cuando esté muy sucio el horno. No use detergentes duros o abrasivos.

   CONSEJO : Para soltar bien las partículas del alimento o el líquido salpicado, caliente 2 copas de agua en un vaso graduado de 4-copas a nivel de la potencia ALTO(10) durante 5 minutos o hasta que esté hirviendo. Coloque el vaso d 1 a 2 minutos. Para mantener el horno con un aroma agradable, añada el jugo de un limón al agua antes de colocarla en el horno.
3. Es necesario quitar de vez en cuando el plato giratorio de vidrio para limpiarlo o limpiar el horno. Para evitar que el plato giratorio de vidrio se rompa, no sumerja en agua inmediatamente después del cocinado. El plato es bastante pesado y existe la posibilidad de que se rompa si se cayera. Límpielo cuidadosamente en el agua caliente y jabónelo a mano o en la lavaplatos.
4. La superficie del horno debe ser limpiada a menudo con jabón y el trapo húmedo y secado bien con un trapo suave. Para evitar un daño a las partes operativas dentro del horno, el agua no debe escurrirse dentro de las aberturas de ventilación.
5. La ventana de la puerta debe ser limpiada con jabón muy suave y el agua. Asegúrese de usar un trapo suave para prevenir el borrado.
6. Si se acumula mucho el vapor dentro o alrededor del exterior de la puerta del horno, límpielo con un trapo suave para removerlo. Esta condición puede ocurrir cuando el horno opere durante un período de alta humedad y nunca indica la fuga de microondas.
7. Limpie inmediatamente todas las manchas dentro del horno para evitar la posibilidad de oxidarse.
8. No cocine directamente (use el utensilio propio de cocinado) sobre el plato giratorio de vidrio a menos que sea indicado en la guía de cocinado.
9. Nunca opere el horno sin alimento o agua dentro del horno yq que puede provocar un daño al tubo de magnetrón o al plato de vidrio que absorbe la energía. Si se deja una copa de agua dentro del horno mientras está fuera de uso, la copa absorberá la energía cuando el horno sea encendido accidentalmente.

Instrucciones de Cocinado

Utensilios de cocina

Uso recomendado

- **Vidrio y cerámica, tazones y platos** — Use para calentar o cocinar.
- **Plato de microondas para dorar** — Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifes, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Envoltura de plástico para microondas** — Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- **Papel encerado** — Use para cubrir y prever salpicaduras
- **Toallas desechables y servilletas** — Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y prevén salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables** — Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros** — Use solamente aquellos con la etiqueta de "seguro para microondas" y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una ves que el alimento sea removido del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio** — Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el sobre cocinado de algunas áreas expuestas. Usar mucho papel aluminio puede dañar su horno, por lo que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana, y vajillas** — Use solo si la etiqueta dice "seguro para microondas". Si no es así, pruebe para asegurar que su uso es seguro. Nunca use platos con la orilla metálica.
- **Plástico** — use solamente si la etiqueta dice "seguro para microondas", otros plásticos se pueden derretir.
- **Popotes, mimbre y madera** — Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que podrían encender.

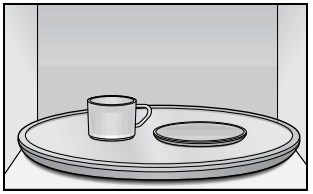
No se recomienda

- **Jarras de vidrio y botellas** — El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel** — Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maíz que son diseñadas para uso con microondas.
- **Platos y vasos de unicel** — Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plástico** — Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal** — Estos pueden dañar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

Probando Utensilios

Si Ud. no esta seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



2. Presione el botón **Un Minuto +** una ves para calentarlos por Un Minuto.

El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frío. Si el plato esta caliente, entonces esta absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

Instrucciones de Cocinado

Técnicas de Cocinado

Batido

Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento mas cerca del plato absorbe mas energía y se calienta mas rápido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagara luego de abrir la puerta para batir su comida.

Arreglo

Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes mas gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben mas calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes mas delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo

Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las áreas que necesitan protección son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequeñas cantidades de lo contrario podría dañar su horno.

Voltear

Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

Esperar

Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continúe la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene. Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los líquidos, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse después de completar el cocimiento. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servir. Al calentar alimento para bebe, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

Humedecer

La energía de microondas es atraído a las moléculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos Generales

- Alimentos densos como las papas, toman mas tiempo para calentarse que los alimentos ligeros. Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el mínimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse pare evitar que se quemen.
- El freír con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan mas rápido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patógenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

Instrucciones de Cocinado

Guías de Cocción

GUIA para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son variables. La temperatura del alimento se incrementara durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de poder	Instrucciones
Roast Beef sin hueso hasta 4 lbs.	*Tiempo de cocción:* 7-10 min./lbs. Para 115° F - crudo 8-11 min./lb Para 120° F - medio 9-14 min./lb Para 145° F - bien cocido *Nivel de poder:* Alto (Hi) durante primero 5 minutos y luego medio (50).	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con el papel encerrado. De vuelta cuando pasa más de la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 min.
Cerdo sin hueso o con hueso hasta 4 lbs.	*Tiempo de cocción:* 18-20 min. / lbs. Para 160° F bien cocido *Nivel de poder:* Alto (Hi) durante primero 5 minutos y luego medio (50).	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plástico con ventilación. De vuelta cuando pasa más de la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 min.
Tocino 2-6 rebanadas	*Tiempo de cocción:* 2 rebanadas: 1½- 2 min. 4 rebanadas: 2½- 3½ min. 6 rebanadas: 4-5½ min. *Nivel de poder:* Alto (Hi)	Coloque las rebanadas en un plato alineadas con toallas desechables. Cubra con el mismo hasta que se crujan.

GUIA para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, áreas delgadas o áreas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero hasta 4 lbs.	*Tiempo de cocción:* 7-10 min. / lbs. 170° - 180°F *Nivel de poder:* Medio-Alto (Hi)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. De vuelta cuando pasa más de la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5-10 min.
Piezas de pollo hasta 2 lbs.	*Tiempo de cocción:* 7-10 min. / lbs. 180°F carne obscura 170°F carne clara *Nivel de poder:* Medio-Alto (Hi)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porción mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. De vuelta cuando pasa más de la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5-10 min.

Instrucciones de Cocinado

Guía para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea fácil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta mas ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifíquelo en un tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de poder	Instrucciones
Bife hasta 1.5 lbs.	*Tiempo de cocción:* 6-10 min. / lbs. *Nivel de poder:* Medio-Alto (70)	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. De vuelta y reorganice cuando pasa más de la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3-5 min.
Filetes hasta 1.5 lbs.	*Tiempo de cocción:* 3-7 min. / lbs. *Nivel de poder:* Medio-Alto (70)	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Al tener más de ½ pulgada de grosor, de vuelta y reorganice cuando el tiempo de cocción ha pasado más de la mitad. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 min.
Camarones hasta 1.5 lbs.	*Tiempo de cocción:* 3-5½ min. / lbs. *Nivel de poder:* Medio-Alto (70)	Acomode el camarón en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 min.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascaron, y nunca haga huevos duros o tibios; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de _ de taza de agua.
- Vegetales pequeños (zanahoria rebanada, , chícharos, judías, etc.) se cocinan mas rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en circulo. Se cocinaran mas uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con mas volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plástico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cascara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado mas parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras mas denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chícharos puede ser servido de inmediato.

Instrucciones de Cocinado

Guía de Descongelado

- Desempaquete el alimento. Coloque el alimento sobre el escurreplatos seguro a microondas, plato plano o plato poco profundo.
- Después de pasar la primera mitad del tiempo de descongelado, quite cualquiera envoltura quedante, rompa el alimento o sepárelo en pedazos si es posible, saque la parte descongelada, si es posible, puntas protegibles, carne flaca o las areas calientes del alimento con papel de cocina.
- Al ser descongelado, el alimento debe ser enfriado, pero ensuavizado en toda parte. En el caso de que todavía esté helado ligeramente, coloque de nuevo por un rato dentro del horno de microondas o deje reposar por unos poco minutos en el aire libre.
- Los pollos y las peces deben ser puestos bajo el agua fría corriente hasta que sean descongelados.

Alimento	Tiempo de Microondas y Nivel de Desconhelado	Instrucciones
Beef		
Roast Beef sin Hueso hasta 5 lbs.	*Tiempo de Microondas: 7-9*min./lb. *Deje reposar por 5-10 mins.* .	Coloque sobre el plato o escurreplatos. Aplique las microondas hasta que el pico de madera pueda insertar fácilmente al centro del alimento. Voltee dos veces.
Filete de Carne hasta 5 lbs.	*Tiempo de Microondas:* 6-9min./lb. *Deje reposar por 5-10 mins.* .	Coloque sobre el plato o escurreplatos. Aplique las microondas hasta que sea flexible el alimento, y sepárelo en pedazos y re-arréglelo. Voltee dos veces.
Carne Molida hasta 3 lbs.	*Tiempo de Microondas:* 8-10min./lb. *Deje reposar por 5-10 mins.* .	Coloque sobre el plato o escurreplatos. Aplique las microondas hasta que sea flexible el alimento, y sepárelo en pedazos y saque las porciones descongeladas al medio de proceso. Voltee dos veces.
Cerdo		
Cerdo sin Hueso hasta 3 lbs.	*Tiempo de Microondas:* 6-8min./lb. *Deje reposar por 5-10 mins.* .	Coloque sobre el plato o escurreplatos. Aplique las microondas hasta que sea flexible el alimento, y sepárelo en pedazos y re-arréglelo. Voltee dos veces.
Cerdo con Hueso hasta 3 lbs.	*Tiempo de Microondas:* 6-8min./lb. *Deje reposar por 5-10 mins.* .	Coloque sobre el plato o escurreplatos. Aplique las microondas hasta que sea flexible el alimento, y sepárelo en pedazos y re-arréglelo. Voltee dos veces.
Pollo		
Pollo Entero hasta 5 lbs.	*Tiempo de Microondas:* 7-9min./lb. *Deje reposar por 5-10 mins.* .	Coloque sobre el plato o escurreplatos. Aplique las microondas hasta que sea flexible el alimento, y rómpalo en pedazos y re-arregle las porciones al medio del proceso. Enjuague la cavidad con el agua fría. Quite los menudillos.
Piezas hasta 2 lbs.	*Tiempo de Microondas:* 9-11min./lb. *Deje reposar por 5-10 mins.*	Coloque sobre el plato o escurreplatos. Aplique las microondas hasta que sea flexible el alimento, y rómpalo en pedazos y re-arregle las porciones al medio del proceso.
Mariscos		
Beef hasta 3-5 lbs.	*Tiempo de Microondas:* 6-9 min. / lb. *Deje reposar por 5-10 mins.* .	Coloque sobre el plato o escurreplatos. Aplique las microondas hasta que el pico de madera pueda insertar fácilmente al centro del alimento, sepárelo y re-arréglelo al medio del proceso.
Filetes hasta 3-5 lbs.	*Tiempo de Microondas:* 4-7 min. / lb. *Deje reposar por 5-10 mins.* .	Coloque sobre el plato o escurreplatos. Aplique las microondas hasta que el pico de madera pueda insertar fácilmente al centro del alimento, sepárelo y re-arréglelo al medio del proceso.
Camarones hasta 3 lbs.	*Tiempo de Microondas:* 4-7 min. / lb. Deje reposar por 5-10 mins.	Coloque sobre el plato o escurreplatos. Aplique las microondas hasta que sea flexible el alimento, y rómpalo en pedazos y re-arregle las porciones al medio del proceso.

Instrucciones de Cocinado

Recetas

Estofado de Carne y Cebada

1½ lbs. De trozos de carne, cortado en piezas de ½ pulgada

½ taza de cebolla picada

2 cucharadas de harina

1 cucharada de salsa inglesa

1 lata de caldo de carne (13.75-14.5 oz.)

2 zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de ½ pulgada (aprox. 1 taza)

½ taza de cebada

1 hoja de laurel

¼ de cucharadita de pimienta

1 paquete de chícharos descongelados (9-10 oz.)

1. En 2 cuartos de cacerola, mezcle la carne, cebolla, harina y la salsa inglesa. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura alta por 6-8 minutos hasta que la carne pierda su color rosado. Mezcle .
2. Mezcle en el caldo de carne, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura media de 1 a 1½ horas hasta que la zanahoria y la carne estén suaves. Mezcle dos o tres veces.
3. Incorpore los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura media durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Remueva la hoja del laurel antes de servir. *Para 6 porciones.*

Broccoli y queso a la cacerola

¼ de taza de mantequilla o margarina

¼ de taza de cebolla picada

1½ cucharada de harina

½ cucharadita de sal

¼ cucharada de mostaza en polvo

1/8 cucharadita de pimienta

1½ taza de leche

¼ de taza de pimiento rojo picado

8 oz. (2 tazas) de queso chedar rallado

1 paquete de broccoli descongelado (9-10 oz.)

4 tazas de pasta en espiral (8 oz. Seco)

1. En 2 cuartos de cacerola, cocine la mantequilla y la cebolla a temperatura alta de 1 a 2 minutos hasta que la cebolla este suave. Mezcle una ves.
2. Agregue la harina, sal, mostaza, y pimienta. Mezcle bien. Cocine a temperatura alta de 60 a 90 segundos hasta que la mezcla hierva. Mezcle hasta hacer una mezcla uniforme.
3. Iincorpore el pimiento rojo. Cocine a temperatura alta de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente. Mezcle el queso hasta que derrita.
4. Agregue el broccoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura alta de 4 a 6 minutos hasta calentar, revuelva dos veces. Mezcle antes de servir. *Para 6 porciones.*

Instrucciones de Cocinado

Ensalada de papa

2 lbs. De papa roja pequeña, cortada en pedazos de ½ pulgadas

4 rebanadas de tocino (crudo), cortado en pedazos de ½ pulgadas

¼ taza de cebolla picada.

2 cucharadas de azúcar.

1 cucharadita de sal.

1 cucharada de harina.

½ cucharada de germen de apio

1/8 cucharada de pimienta

2½ cucharadas de vinagre de manzana.

1. En 2 cuartos de cacerola, combine ½ de taza de agua con las papas. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura alta hasta que las papas se ablanden. (10-12 min.) mezcle. Drene y ponga a un lado para dejar enfriar.
2. En un recipiente mediano, cocine el tocino a temperatura alta hasta que sea crujiente (3-5 min.); revuelva una ves. Coloque el tocino en una toalla desechable. Conserve 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con plástico con una salida de vapor en una esquina. Cocine a temperatura alta hasta que este suave (3-4min.); mezcle.
4. Incorpore la azúcar , sal, harina, germen de apio y pimienta. Cocine a temperatura alta hasta que la mezcla hierva (30-40 seg.). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine a temperatura alta hasta que el liquido hierva y espese ligeramente (1-2 min.); mezcle. Agregue el tocino al aderezo. Vierta el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. *Para 6 porciones.*

Sopa de frijol negro

1 taza de cebolla picada

1 diente de ajo molido

2 latas de frijol negro drenado (15 oz. Cada uno)

1 lata de tomates cocidos y picados. (14-16) oz.

1 lata de caldo de pollo (13.75-14.5 oz)

1 lata de granos de elote (7-8.5 oz.)

1 lata de chiles verdes picado (4 oz.)

1-2 cucharadas de comino molido o al gusto.

1. Coloque la cebolla y el ajo en 3 cuartos de cacerola. Cubra con una tapa. Cocine a Alto por 3-5 minutos hasta que se haga tierno.
2. Agregue una lata de frijoles y aplaste con un tenedor los frijoles, agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien
3. Cocine sin tapar a temperatura alta por 10 minutos; bata. Reduzca el nivel de poder a medio y cocine por 5 minutos. Bata antes de servir. *Para 2 cuartos.*

Apéndice

Guía de importunos

Antes de llamar al técnico en reparaciones, para ver su horno, verifique la siguiente lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente en una toma de corriente a tierra.
- Si la toma de corriente es controlada por un interruptor, asegúrese de que este se encuentre encendido.
- Desconecte el horno, espere 10 segundos y luego vuelva a conectar.
- Re inicialise el breaker o reemplace cualquier fusible fundido.
- Conecte otro aparato a la toma de corriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare la toma de corriente.
- Conecte el horno en otra toma de corriente.

La pantalla del horno funciona pero el horno no funciona

- Asegúrese de que la puerta este bien cerrada.
- Verifique si algún material esta atorado en la puerta.
- Verifique que no exista daño en la puerta.
- Presiones cancel dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocinado.

Se apaga antes de que el ajuste de tiempo finalice.

- Si no ha habido alguna descarga, desconecte, espere diez segundos y luego conecte de nuevo. Si hubo una descarga eléctrica, en la pantalla aparecerá "88:88". Vuelva a poner el reloj y las instrucciones de cocinado.
- Re encienda el breaker o re emplace algún fusible fundido.

El alimento se cocina muy lento.

- Asegúrese de que el horno este trabajando a 20 amperes. Operar otro aparato en la misma toma de corriente puede causar una baja en el voltaje. Si es necesario, mueva el horno a otra toma de corriente.

Ve chispas

- Quite cualquier utensilio de metal. Si esta usando papel aluminio, use solo tiras delgadas y deje por lo menos 1 pulgada entre la pared y el papel.

El plato giratorio hace ruidos o se pega

- Limpie el plato giratorio, el anillo y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el anillo están el la posición correcta.

Usar el microondas provoca interferencia en la t.v. y el radio.

- Esto es parecido a la interferencia ocasionada por aparatos pequeños, como secadores de cabello. Mueva su microondas lejos de otros aparatos, como su t.v. o radio.

Limpieza y cuidados

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga el interior de su horno limpio. Las partículas y salpicaduras de líquidos pueden pegarse a las paredes del horno, y ocasionar que su horno trabaje con menos eficiencia.
- Limpie los derramamientos de inmediato. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No utilice detergentes o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (con el jugo de un limón si desea mantener su horno fresco) en una taza medidora de cuatro tazas a un nivel de poder alto por cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno por uno dos minutos.
- Quite el plato de vidrio cuando limpie su horno. Para evitar que el plato se rompa, manéjelo con cuidado y no lo ponga inmediatamente en agua después de cocinar. Lave cuidadosamente en agua tibia o en la lava trastes.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque con una tela suave. Para prever el daño en las partes eléctricas, no permita que se cuele agua de entre las aberturas.
- Lave la ventana de la puerta con un jabón suave y agua. Asegúrese de usar una tela suave para evitar que se raye.
- Si el vapor se acumula por dentro o por fuera de la puerta, limpie con una tela suave. El vapor puede acumularse cuando el horno se hace funcionar en un lugar húmedo y no indica que el horno tenga fugas.
- Nunca opere su horno sin alimento dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o el plato de vidrio. Usted podría dejar un vaso con agua si lo desea para evitar algún daño en caso de hacerlo funcionar accidentalmente.

Apéndice

Especificaciones

Numero de modelo	MW610WA/MW610WB
Capacidad	0.6 pies cúbicos
Cronometro	15 minutos.
Fuente de poder	120 VAC, 60 Hz
Salida	600 Watts
Dimensiones interiores	$18^{9/64}$"(W) X $9^{23/32}$"(H) X $12^{27/32}$"(D)
Dimensiones exteriores	$11^{13/32}$"(W) X $7^{3/64}$"(H) X $12^{7/16}$"(D)
Peso grosso/Neto	22.2/24.4 lbs

Numero de modelo	MW620WA/MW620WB
Capacidad	0.6 pies cúbicos
Controles	5 niveles de poder, incluyendo el defrost
Cronometro	35 minutos.
Fuente de poder	120 VAC, 60 Hz
Salida	600 Watts
Dimensiones interiores	$18^{9/64}$"(W) X $9^{23/32}$"(H) X $12^{27/32}$"(D)
Dimensiones exteriores	$11^{13/32}$"(W) X $7^{3/64}$"(H) X $12^{7/16}$"(D)
Peso grosso/Neto	22.2/24.4 lbs

Numero de modelo	MW630WA/MW630WB
Capacidad	0.6 pies cúbicos
Controles	10 niveles de poder, incluyendo el defrost
Cronometro	99 minutos. 99 segundos
Fuente de poder	120 VAC, 60 Hz
Salida	600 Watts
Dimensiones interiores	$18^{9/64}$"(W) X $9^{23/32}$"(H) X $12^{27/32}$"(D)
Dimensiones exteriores	$11^{13/32}$"(W) X $7^{3/64}$"(H) X $12^{7/16}$"(D)
Peso grosso/Neto	22.2/24.4 lbs

Nota

Nota

Nota

Guía Rapida

Función	Operación
Ajuste de reloj	**1.** Presione **RELOJ**. **2.** Use botones numéricos para seleccionar hora. **3.** Presiones **RELOJ** de nuevo.
Cocinado un minuto +	**1.** Presione el botón **UN MINUTO+** por cada minuto de cocción. **2.** Eel tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.
Descongelado	**1.** Presione **DESCONGELADO**. **2.** Presiones los botones (0-9) secuentemente para programar el tiempo deseado de **DESCONGELADO**. **3.** Presione **NICIO**.
Ajuste de niveles de poder y tiempo de cocinado	**1.** Use botones numéricos para tiempo de coccion. **2.** Presione el botón **NIVEL DE POTENCIA**. Si usted quiere ajustar el nivel de potencia menor a Alto, presione repetidamente el botón **NIVEL DE POTENCIA**. **3.** Presione **INICIO** para empezar a cocinar.

SAMSUNG ELECTRONICS

Samsung Electronics Co., Ltd.
March. 2001
Printed in Malaysia